

INFORMATIONS GENERALES

Réunion technique du Syndicat Viticole de Blaye le **17 septembre à 14 heures** Salle municipale de Cars

CONTRÔLE DE MATURATION

Sauvignon :

- ✓ La maturité aromatique thiol variétal est souvent dépassée; on s'achemine vers les thiols mûrs qui seront atteints cette semaine pour certaines parcelles.
- ✓ Les foyers de botrytis sont stables, grâce au temps sec et frais des derniers jours. Attention à la perturbation annoncée cette fin de semaine, qui pourrait les réactiver si les pluies s'avéraient conséquentes.
- ✓ Les niveaux d'acidité et de pH qui ont évolué en une semaine, restent intéressants, et permettront d'atteindre un meilleur potentiel aromatique dans les parcelles les plus tardives. Il reste possible de corriger très tôt l'acidité des moûts lorsque celle-ci est insuffisante. Les degrés potentiels élevés recommandent la plus grande vigilance sur la nutrition azotée des levures et leur mise en œuvre. Consulter votre œnologue après analyse des moûts.

Merlot:

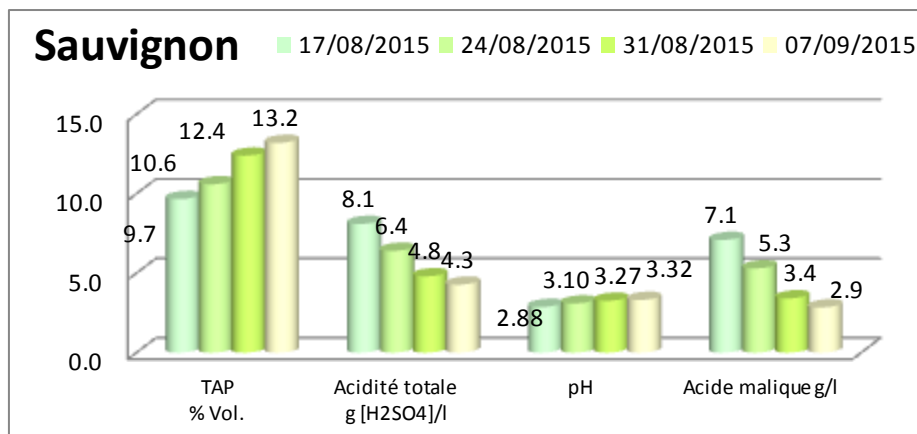
- ✓ La maturité technologique a évolué plus lentement mais reste dans la lignée des valeurs rencontrées en 2009. Les équilibres sucre/acidité sont déjà compatibles avec l'élaboration de vins rosés. Pour obtenir des rosés "pâle", il faudra récolter suffisamment tôt afin de ne pas avoir trop d'anthocyanes extraites, même par pressurage direct. Limiter au maximum les triturations et les temps de transport.
- ✓ Les valeurs analytiques de la maturité phénolique évoluent peu d'une semaine à l'autre. Malgré tout, la dégustation montre un gain qualitatif. Pensez à déguster régulièrement les baies dans les parcelles destinées à élaborer des vins rouges fruités afin de ne pas dépasser ce stade.

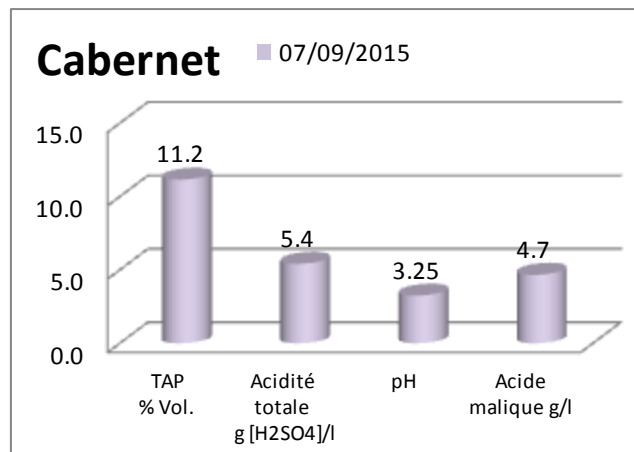
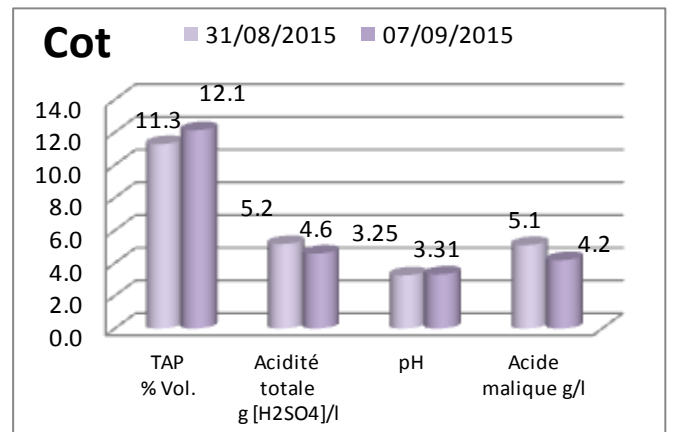
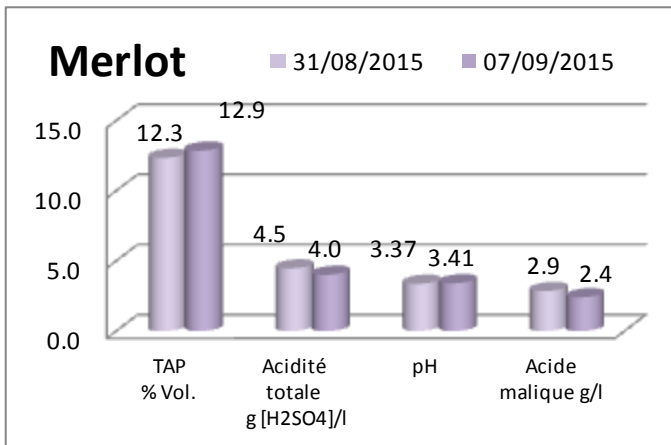
Cabernets :

- ✓ Comme pour les merlots, les analyses sont d'un niveau comparable au millésime 2009.
- ✓ Les richesses en anthocyanes sont encore basses et nous sommes encore loin des maturités phénoliques.

Cot :

- ✓ Les baies de très grosses tailles ainsi que l'équilibre analytique sont favorables à l'élaboration de vins rosés. L'état sanitaire est majoritairement bon, ce qui est une condition indispensable pour réussir des vins rosés.





CEPAGE	SECTEUR	TAP % Vol.	Acidité totale g [H2SO4]/l	pH	Acide malique g/l	Poids de 100 baies	Acide tartrique g/l	Azote Assimilable mg/l	Indice de maturation
Merlot	BLAYE	12.8	4.0	3.39	2.3	153	7.8	155	14
	BOURG	13.4	4.0	3.33	2.1	165	7.3	105	15
	ST CIERS	12.8	4.1	3.50	3.0	167	7.6	243	13
	ST SAVIN	12.2	4.3	3.41	3.2	157	7.4	166	12
	ST ANDRE	13.3	3.8	3.41	1.9	147	7.8	177	16
	FRONSAC	12.8	4.0	3.43	2.3	145	7.9	226	14
	Moyenne	12.9	4.0	3.41	2.4	154	7.7	181	14
	Min	12.2	3.6	3.33	1.7	116	7.2	105	11
	Max	13.5	4.4	3.56	3.4	186	8.2	286	17
Evolution	4%	-10%	1%	-16%	1%	-3%	-7%		
Cot	BLAYE	12.3	4.3	3.31	3.8	224	6.0	120	11
	BOURG	11.8	5.4	3.25	5.2	233	6.3	106	6
	FRONSAC	12.1	4.2	3.36	4	215	5.9	165	10
	Moyenne	12.1	4.6	3.31	4.2	224	6.0	128	9
	Min	11.8	3.9	3.25	3.1	203	5.9	106	6
	Max	12.4	5.4	3.36	5.2	245	6.3	165	12
	Evolution	8%	-11%	2%	-18%	0%	-1%	-7%	
Cabernet	BLAYE	11.3	5.0	3.28	3.6	123	7.9	188	9
	BOURG	10.9	5.7	3.19	4.7	132	7.5	134	6
	ST ANDRE	10.8	5.7	3.14	4.3	121	7.9	137	7
	ST CIERS	10.8	5.5	3.25	5.0	120	7.1	190	5
	ST SAVIN	11.6	5.3	3.32	5.2	132	6.9	136	6
	Moyenne	11.2	5.4	3.25	4.7	127	7.4	153	7
	Min	10.8	5.0	3.14	3.6	120	6.7	93	5.0
Max	11.6	5.7	3.32	5.7	145	7.9	190	9.0	
Sauvignon	ST CIERS	12.9	4.4	3.28	3.2	183	6.7	127	12
	ST SAVIN - BLAYE	12.7	4.3	3.29	2.9	181	6.9	135	13
	BOURG	13.4	3.72	3.40	2.1	182	6.9	192	16
	Moyenne	13.2	4.3	3.32	2.9	175	7.0	151	13
	Min	11.8	3.7	3.18	2.1	147	6.7	66	10
	Max	14.3	4.70	3.45	3.5	182	7.4	197	16
Evolution	6%	-11%	2%	-17%	2%	-4%	-14%		

CEPAGE	SECTEUR	Anthocyanes pH 3,2 mg/l	Anthocyanes pH 1 mg/l	PAE%	MP%	RPT
Merlot	BLAYE	910	1922	47	29	51
	BOURG	730	1419	51	49	57
	FRONSAC	655	1266	52	41	44
	ST CIERS	823	1304	63	29	46
	Moyenne	780	1478	53	37	50
	Evolution	-8%	-11%	3%	21%	1%
Cabernet	BLAYE	776	1541	50	29	44
	BOURG	793	1641	48	30	45
	Moyenne	785	1591	49	30	45

L'EQUIPE D'œnocentres SAINT-SAVIN.